



NYETIMBER LIMITED

Nyetimber Rosé

I cuvéen er det 8–16 % reservevin. Tradisjonell vinifisering av basevinen på temperaturkontrollerte ståltanker, annengangsgjæring på flaske i minst 3 år. Nyetimber Rosé Multi-Vintage er en sjenerøs musserende rosé med kombinasjon av friske sommerbær og brioche i duften, med en kremet og rund tekstur som gir både dybde og finesse. Smaken er preget av rips, bringebær og kirsebær, og avslutningen er silkemyk og forfriskende. Laget av en blend av Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier, viser denne roséen en perfekt balanse mellom livlig rød frukt, frisk syre og smidig struktur. Den er både innbydende og kompleks – en vin som passer like godt alene som til mat, spesielt retter med litt tyngde.

Horeca veil. ekskl. mva: **467,58**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 38%, Pinot Noir 62%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Litt utviklet, lang og kremet, preg av jordbær, frisk rips og sitrus, innslag av kjeks og mineraler.

Vinmonopol nr	7344901	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	4795480	Vecturanummer	153565	Sukkerinnhold	7 g/l
Land	England	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	7 g/l
Distrikt	Øvrige	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-